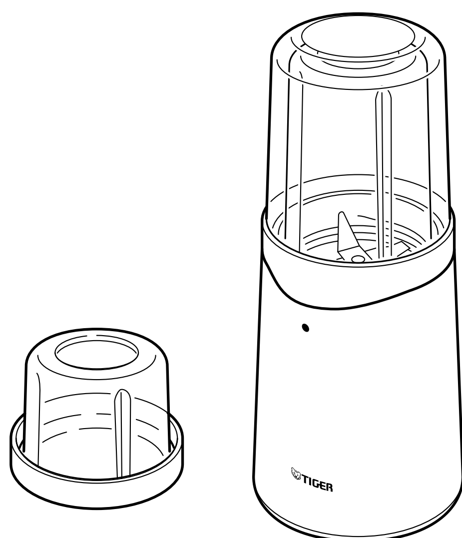
TIGER
タイガー魔法瓶

品番
SKL-A 型

タイガーミル(ミキサー機能つき)

取扱説明書〈保証書つき〉

このたびは、お買い上げまことにありがとうございます。
ご使用になる前に、この取扱説明書を最後までお読みください。
お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。



点検、修理などを依頼されるときなどに記入しておくと便利です。

ご購入年月日	年　月　日
ご購入店名	TEL　（　）

日本国内100V専用(交流100V以外の電源では使用できません)

もくじ

1 安全上のご注意

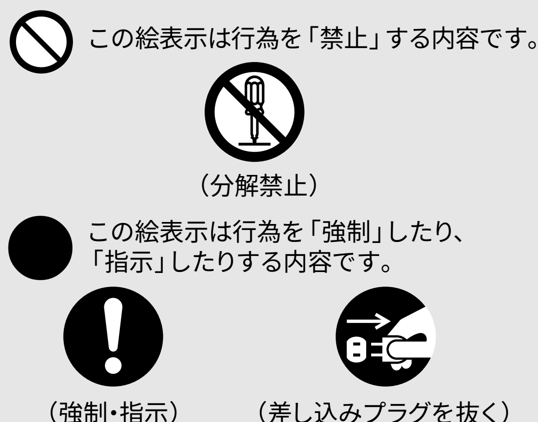
ご使用前によくお読みの上、必ずお守りください。

※お使いになる人や他の人々への危害や損害を未然に防止するために必ずお守りください。
※本体に貼付しているご注意に関するシールは、はがさないでください。
※お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。

注意事項は、誤った使いかたで生じる危害や損害の程度を、以下の表示で区分しています。

⚠警告
「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」内容を示します。

⚠注意
「傷害を負う、または物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容を示します。



⚠警告

改造はしない。修理技術者以外の人は分解したり、修理をしない。
火災・感電・けがの原因。
修理は、お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口までご相談ください。

交流100V以外では使用しない。
火災・感電の原因。

電源コードは、破損したまま使用しない。また、電源コードを傷つけない。
（加工する・無理に曲げる・高温部に近づける・引っ張る・ねじる・たばねる・重いものを載せる・挟み込むなど）
火災・感電の原因。

差し込みプラグにほこりが付着している場合は、よくふき取る。
火災の原因。

差し込みプラグは根元まで確実に差し込む。
感電・ショート・発煙・発火のおそれ。

電源コードや差し込みプラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない。
感電・ショート・発火の原因。

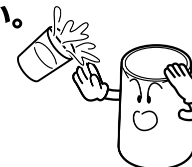
ぬれた手で、差し込みプラグの抜き差しをしない。
感電やけがをするおそれ。

子供だけで使わせたり、幼児の手が届くところで使わない。
やけど・感電・けがをするおそれ。

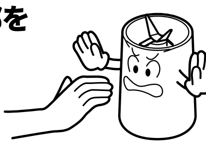


⚠警告

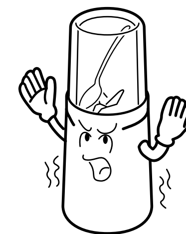
本体を水につけたり、水をかけたりしない。
ショート・感電のおそれ。



カッターや、回転部を露出したままで運転しない。
けがをするおそれ。

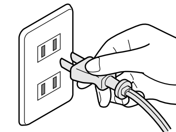


ミキサーカップ（ミルカップ）の中へスプーン、はし等調理材料以外を入れて運転しない。
ミキサーカップ（ミルカップ）が割れて、けがをするおそれ。



⚠注意

必ず差し込みプラグを持って引き抜く。
感電やショートして発火する原因。



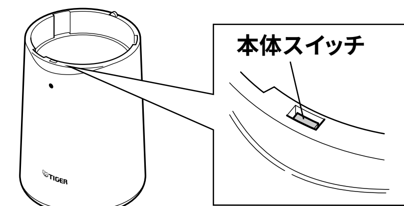
使用時以外は、差し込みプラグをコンセントから抜く。
けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因。

部品の取りつけ、取りはずしやお手入れするときは、差し込みプラグを抜く。
けがをするおそれ。

40℃以上の熱い材料は、ミキサーカップ（ミルカップ）に入れない。
ふきこぼれによるやけどや、ミキサーカップ（ミルカップ）の割れによるけがの原因。



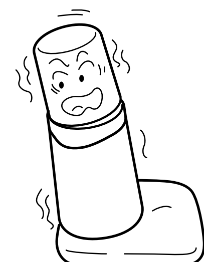
本体スイッチを細い棒などで押さない。
回転部が回転し、けがをするおそれ。



カッターは鋭利なので、直接手を触れない。
けがの原因。

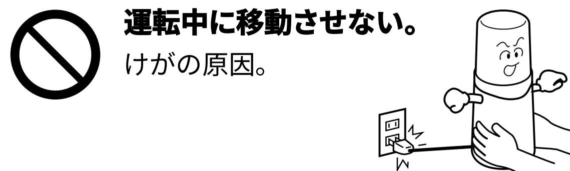


不安定なところでは使用しない。
けがの原因。

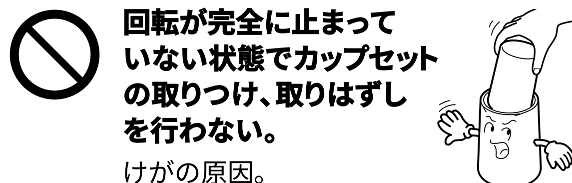


1 安全上のご注意

⚠注意

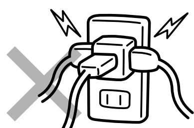


運転中に移動させない。
けがの原因。

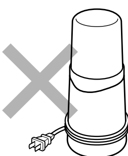


回転が完全に止まっていない状態でカップセットの取りつけ、取りはずしを行わない。
けがの原因。

お願い



●タコ足配線はしない。
火災のおそれ。



●電源コードを本体に巻きつけない。
電源コードが破損し、火災・感電の原因。

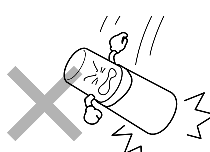
●変形や破損など、異常があるときは使用しない。
感電のおそれ。

●テーブルの端などに置かない。
落下して、故障やけがをする原因。

●使用後、カッターの回転が完全に止まっていない状態で、ミキサーカップ（ミルカップ）をはずさない。
けがの原因。

●ミキサーカップ（ミルカップ）・カップ台をセットしたままで、底板の取りはずし・取りつけをしない。
けがや故障の原因。

●ミキサーカップ（ミルカップ）が本体に確実に取りつけられていない状態で、無理にカップカバーを押さえつけない。
故障の原因。



●製品に強い衝撃を与えない。
感電・けが・故障・破損の原因。

●カラ運転はしない。
故障の原因。

●コード収納ボックスのすき間にピンや針金などの金属部など、異物を入れない。
感電や異常動作によるけがのおそれ。

●次のような場所では使用しない。
・水や油のかかりやすいところ。
・湿気の多いところ。
・火気の近く。
・直射日光が長時間当たるところ。
ショート・感電のおそれ、変形・故障の原因。

●連続運転は１分以内にし、くり返し使用する場合は３０分以上間隔をあけてから使用する。（１回の最大連続使用時間：１分）
故障の原因。

●本製品を業務用として使用しない。
故障の原因。

●氷のみでの運転（かき氷など）はしない。
カッターが破損し、故障の原因。

●大きな氷や、市販の氷などは使わない。
カッターが破損し、故障の原因。

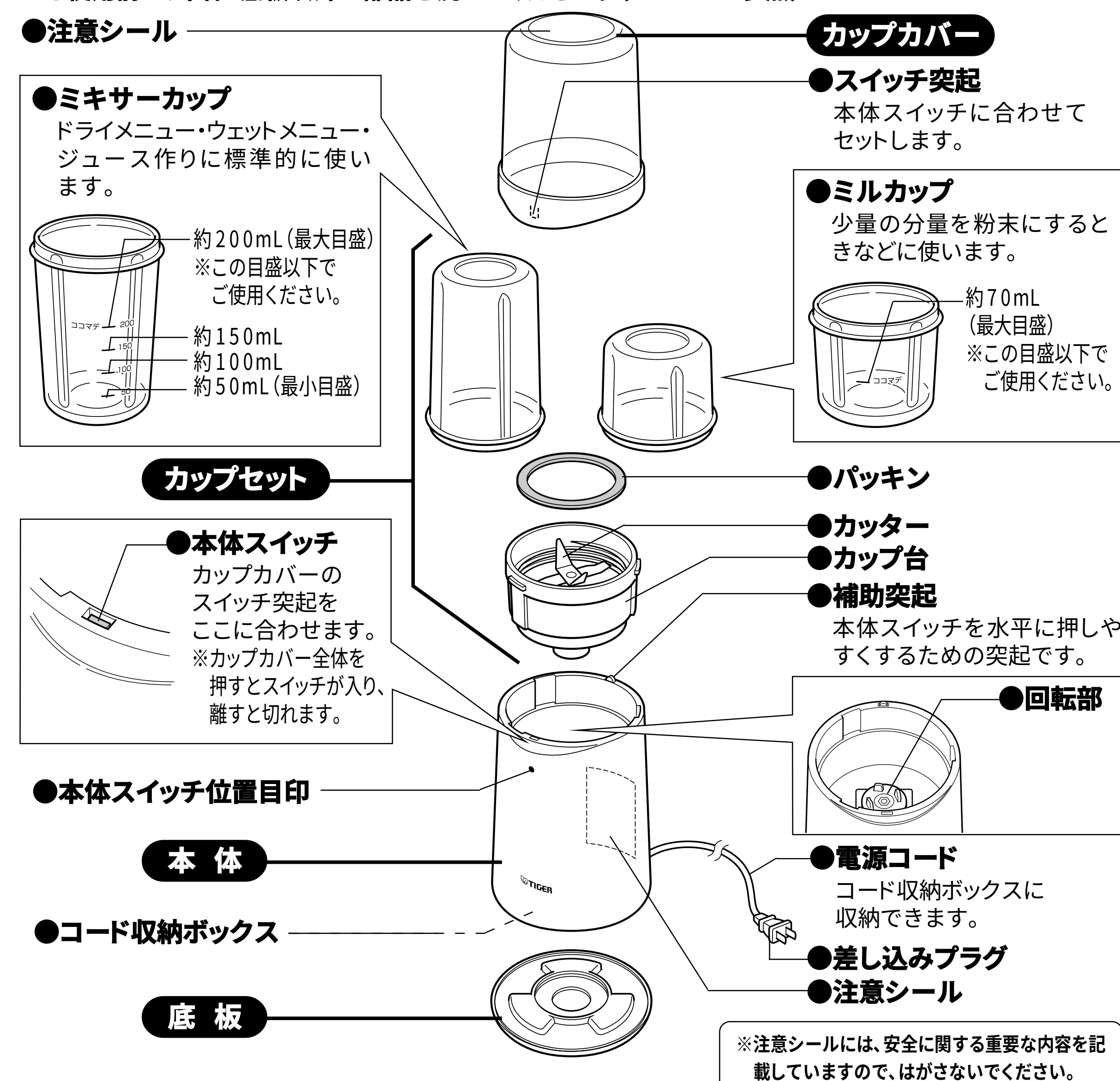
●使用後は必ずお手入れする。
故障やうまく調理できない原因。

●ミキサーカップ（ミルカップ）は割れもののため、下記の点を必ず守る。
けがや故障・破損の原因。
- **降下・上昇の温度差が40℃以上の急激な冷却や加温をしない。**
- **冷凍庫に入れない。**
- **電子レンジやオーブンなどで使用しない。**
- **それぞれの最大容量以下で使用する。**

2 お使いになる前に

各部のなまえとはたらき

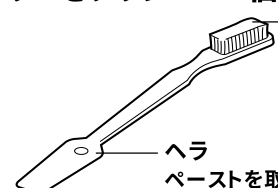
※ご使用前に、本体・底板以外の部品を洗ってください。（P18・19参照）



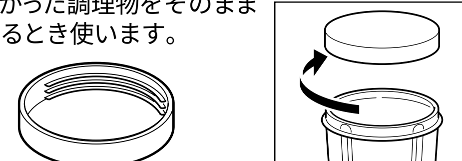
※注意シールには、安全に関する重要な内容を記載していますので、はがさないでください。

付属品の確認

●ヘラつきブラシ……1個



●ミキサーカップ（ミルカップ）保存用ふた…2個
できあがった調理物をそのまま保存するとき使います。



説明マークについて

本文中に記載されている説明マークは、右記の意味があります。



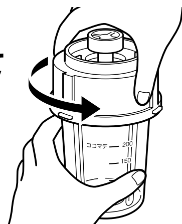
おいしく調理するためや、商品を末永くお使いいただくためのご注意を記載しています。

カップセットのはずしかた・つけかた

⚠注意　カッターは鋭利なので直接手を触れない。

はずしかた

1 ミキサーカップ（ミルカップ）を押さえ、カップ台をまわしてはずす。



2 パッキンは竹串などの先が細く長いものをパッキンの凹部に入れて浮かせてはずす。

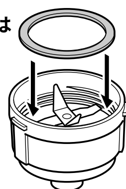
ご注意　金属製の金串などは使用しないでください。パッキンが破れるおそれがあります。



つけかた

1 カップ台にパッキンをはめる。

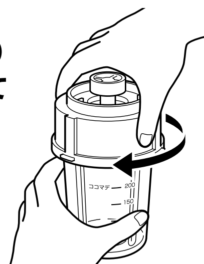
※パッキンに上下の方向性はありません



ご注意
- 調理物がもれないように、必ずパッキンをはめてください。
- カッターに注意して正しくはめ込んでください。

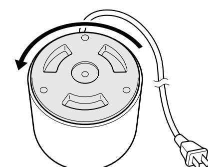
2 ミキサーカップ（ミルカップ）を押さえ、カップ台をまわしてしめる。

ご注意　カップ台はしっかりと確実にしめつけてください。

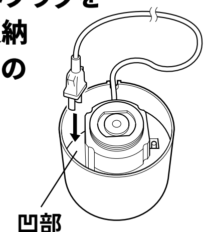


電源コードの収納のしかた

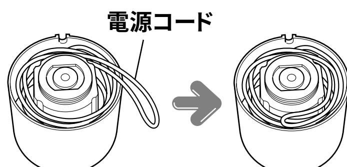
1 本体を裏返し、底板をはずす。



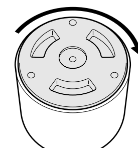
2 差し込みプラグをコード収納ボックスの凹部に入れる。



3 電源コードを図のように巻きつけて収納する。



4 底板を確実に取りつける。



安全装置について

材料を多く入れた場合や、調理できない材料（P7参照）を入れた場合などに、モーターを保護するために安全装置が働き、運転が停止します。
このような場合は、P11「安全装置が作動した場合（リセットのしかた）」の要領で処置してください。

おいしく調理するためのコツとご注意



使いかたは8～11ページをお読みください。

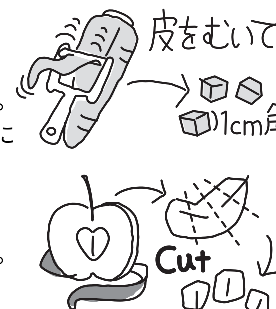
ドライメニューを作るときは・・・

さらさらの粉末茶や、小魚や海藻のミネラルたっぷりのふりかけなどが作れます。
- 材料は乾燥した状態のものを使いましょう。
- 干し椎茸などの乾燥きのこは、スライスしてあるものを使いましょう。
- 乾燥わかめなどは、細かく（1cm程度）に切って使いましょう。
- 湿気のある材料は、フライパンで乾煎りするか、電子レンジで水分を飛ばし充分に冷ましてから使いましょう。



ジュースを作るときは・・・

果物や野菜を液体（水・牛乳など）と一緒に入れて、1人分の生ジュースが作れます。
- 材料の皮やしん、種やへたは取り除きましょう。
- 氷は2.5cm角以下の角氷を使いましょう。
- 葉菜類はよく洗い、2cm角に切りましょう。
- かたい材料は1cm角に切りましょう。



- やわらかい材料は2～3cm角に切りましょう。
- 必ず水、牛乳などの液体を加えましょう。



40℃以上の熱い材料は必ず冷ましてから入れましょう

必ずミキサーカップ（ミルカップ）の最大容量以下で使用しましょう

ウェットメニューを作るときは・・・

卵をつかった自家製マヨネーズや、離乳食、流動食などが作れます。
- 水分には、煮汁、ダシ汁、牛乳などを使いましょう。
- 魚・野菜などの材料は、皮や骨、しんなどを取り除きましょう。
- 魚・野菜などは必ず加熱調理してやわらかくし、細かくしましょう。（野菜はメニューによっては生のまま使う場合もあります。）
- 野菜は1cm角に切りましょう。
- ほうれん草などはゆでてから切りましょう。



調理できないもの（例）

故障やうまく調理できないおそれがあります。
- 非常にかたい材料（塊のかつおぶし・氷砂糖など）
- 漢方薬類
- 肉・魚類のミンチ
- 野菜のみじん切り、すりおろし
- 冷凍食品
- 乾燥させた果物類（レーズンなど）
- 非常に繊維の多いもの（たくあんなど）



連続運転は1分以内にし、くり返し使用する場合は30分以上間隔をあけましょう（1回の最大連続使用時間は1分）



調理したものははやめに食べましょう

すぐに食べない場合は、高温多湿の場所を避け、密封容器に入れて冷蔵庫で保存するなど、はやめに使いきりましょう。

3 使いかた

●おいしく調理するためのコツとご注意（P7）をご参照ください。

1 材料を準備し、ミキサーカップ（ミルカップ）に入れる

ドライメニューの場合

材料は乾燥した状態のものを入れる。

〈下ごしらえ〉

●湿気のある材料は、フライパンや電子レンジで水分を飛ばし、充分に冷ます。

●乾燥わかめなどは、細かく切る。

ご注意

材料は充分に乾燥させ、冷ましてからご使用ください。

ワンポイント ドライメニュー例や、分量の目安はP12・13参照。



ジュースの場合

液体と材料を入れる。（ミキサーカップを使用）

〈下ごしらえ〉

野菜や果物の皮・しん・種・へたを取り除き、細かく切る。

ご注意

●必ず水、牛乳などの液体を入れてください。

●40℃以上の熱い材料は入れないでください。

●角氷（2個ぐらい）を入れる場合は、ミキサーカップに必ず角氷を先に入れてください。他の材料を入れてから角氷を入れると、角氷がカッターにはさまって作動しない場合があります。

ワンポイント ジュースのメニュー例や、分量の目安はP14～16参照。



ウェットメニューの場合

材料と水分（ダシ汁など）を入れる。

〈下ごしらえ〉

●魚などは、皮や骨を取り除き、加熱調理して細かくほぐす。

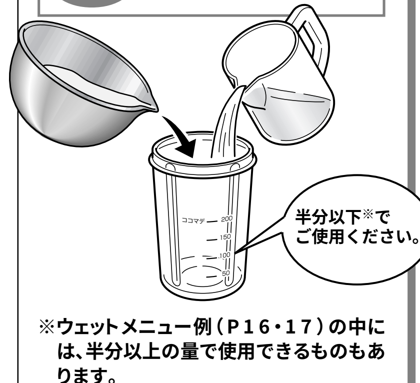
●野菜は細かく切る。（ほうれん草などはゆでてから切る。）

ご注意

●魚・野菜などの材料は加熱調理し、やわらかくしたものを使用してください。（野菜はメニューによっては生のまま使う場合もあります。）

●40℃以上の熱い材料は入れないでください。

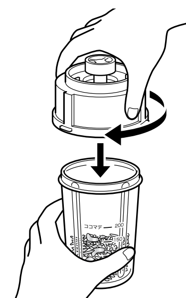
ワンポイント ウェットメニュー例や、分量の目安はP16・17参照。



※ウェットメニュー例（P16・17）の中には、半分以上の量で使用できるものもあります。

2 カップ台を「1」に取りつける

ミキサーカップ（ミルカップ）を押さえ、カップ台をまわして確実にしめる。



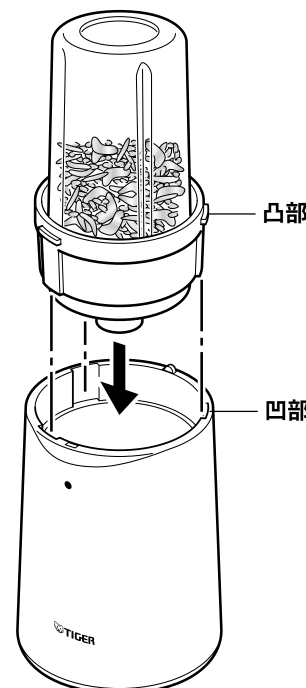
ご注意 カップ台にパッキンがついていることを確認してください。

3 本体にセットする

カップ台の凸部を本体の凹部（3カ所）に合わせてはめ込む。

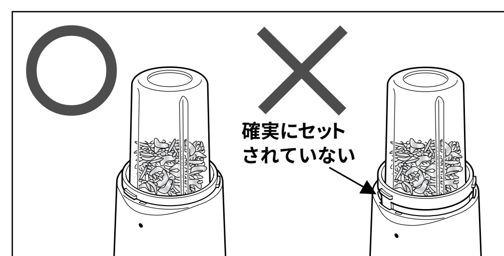
※セットしにくい場合は、本体の回転部を少しまわしてから取りつけてください。

回転部



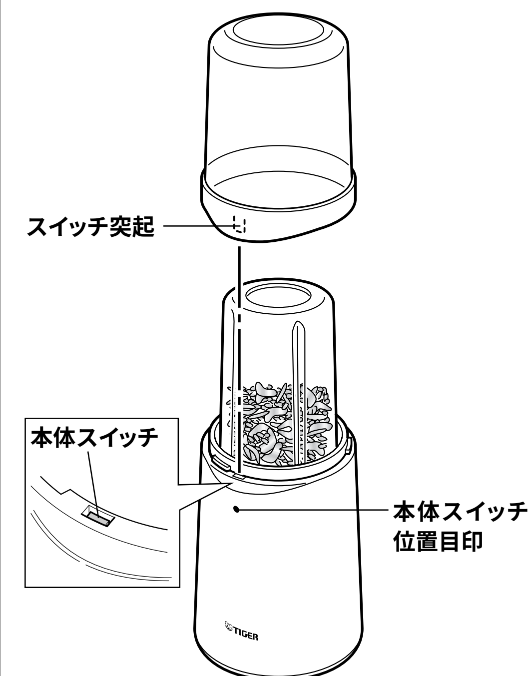


傾きのないように確実にセットしてください。

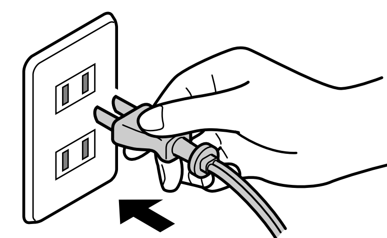


4 カップカバーをセットする

スイッチ突起を本体スイッチに合わせてセットする。



5 差し込みプラグをコンセントに確実に差し込む



使いかた

6 カップカバーを押し、粉砕（かくはん）する

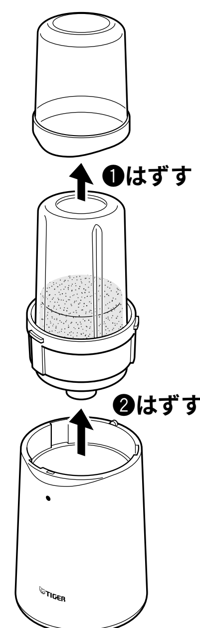
手でカップカバーを押すと運転し、離すと停止します。



- **連続運転は1分以内にし、くり返し使用する場合は30分以上間隔をあけてから使用してください。**
- **異常音（ウーンとうなるような音）や振動が大きいときは、運転を停止し、材料を減らしてください。**



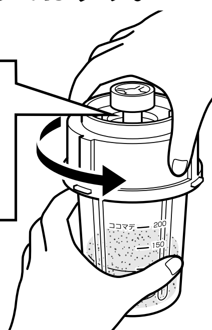
7 できあがったら、回転が完全に止まってから取りはずす



8 調理物を取り出す

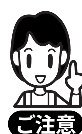
①ミキサーカップ（ミルカップ）を押さえ、カップ台をまわしてはずす。

カップ台の底の金属部分が熱くなっているので、手を触れないよう注意する



②調理物を取り出す。

※取り出しにくいときは、ヘラなどで落としてください。



運転後はカップ台の底の金属部分が熱くなっている場合がありますので、手を触れないように注意してまわしてはずしてください。

9 使用後は、差し込みプラグを抜く

空回りするときは・・・

ペーストなどを作る場合や、少量の大豆などを粉末にする場合、カッターが空回りしてうまく粉砕（かくはん）できないことがあります。以下の手順で処置してください。

ペーストなどを作る場合

1. **運転を停止し、差し込みプラグを抜く。**
2. **ミキサーカップ（ミルカップ）内側、カッターのまわりに付着している材料をヘラなどで取り除く。（P8～10参照）**



3. **P8～10の要領で、再度運転する。**

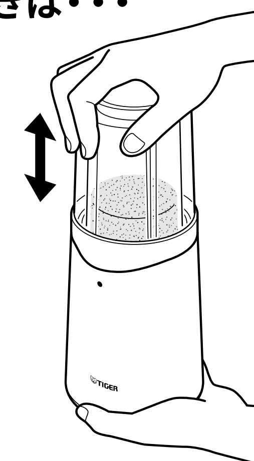
かつおぶし（花がつお）などを粉末にする場合

1. **運転を停止する。**
2. **カップカバーを断続的に押して粉砕する。（連続運転は1分以内）（P10参照）**



材料全体が細かくならないときは・・・

カップカバーと本体を両手で上下から押さえながらスイッチの入っている状態で持ち、3～4回、上下にかるく振る。



安全装置が作動して運転が停止したときは・・・

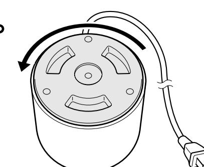
材料を多く入れた場合や調理できない材料を入れた場合などに、モーターを保護するために安全装置が働き運転が停止します。このような場合は、下記の要領で処置してください。

安全装置が作動した場合（リセットのしかた）

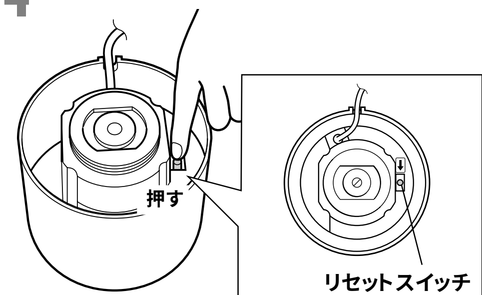
1. **運転を停止し、差し込みプラグを抜く。**
2. **材料を減らす。（P8～10参照）**
   ※調理できない材料は取り除く。
   ※カッターのまわりに材料が付着しているときは、ヘラなどで取り除く。



3. **底板をはずす。**



4. **リセットスイッチを押す。**



5. **底板をつけ、P8～10の要領で再度運転する。**

※またすぐに運転が停止する場合は、30分くらい休ませてから使用してください。
※以上の処置をしてもたびたび運転が停止するときは、お買い上げの販売店にご相談ください。

メニューガイド

※必ず記載している分量以下で作ってください。
（量が多い場合、あふれることがあります。）
※おいしく作るためのコツとご注意は7ページ、
使いかたは8〜11ページをお読みください。

ドライメニュー



かつおぶし

材 料
標準粉末の場合（ミキサーカップ使用）
かつおぶし･･･10g
さらさら粉末の場合（ミルカップ使用）
かつおぶし･･･6g
下ごしらえ
削ってあるもの（花がつお）を使用する。
粉砕時間
20〜30秒
ご注意
かつおぶしの塊を入れないでください。故障の原因になります。



ワンポイント 花がつおが空回りする場合、P11の要領で粉砕してください。





だし昆布

材 料
標準粉末の場合（ミキサーカップ使用）
だし昆布･･･8g
さらさら粉末の場合（ミルカップ使用）
だし昆布･･･4g
下ごしらえ
約1〜2cm角に切る。
粉砕時間
20〜30秒



煮干し

材 料
標準粉末の場合（ミキサーカップ使用）
煮干し･･･15g
さらさら粉末の場合（ミルカップ使用）
煮干し･･･8g
下ごしらえ
大きいものは頭と腹の部分をとる。フライパンで乾煎りするか、電子レンジで水分を飛ばし、充分に冷ましてから小さくちぎる。
粉砕時間
20〜30秒



干し椎茸

材 料
標準粉末の場合（ミキサーカップ使用）
干し椎茸･･･8g
さらさら粉末の場合（ミルカップ使用）
干し椎茸･･･4g
下ごしらえ
細かく切ってから乾燥してあるものを使う。または丸ごとのものを細かく切る。
粉砕時間
20〜30秒
ご注意
丸ごとのままの干し椎茸を入れないでください。故障の原因になります。



コーヒー豆

材料（ミキサーカップ使用）
コーヒー豆･･･30g
粉砕時間
10秒（ドリップ式コーヒーメーカー用のあらさ）



ワンポイント 粉砕時間を調整してお使いの器具に合ったお好みのあらさに挽いてください。

ドライメニュー		最大量（g）	使用するカップ ミルカップ	ミキサーカップ	下ごしらえ	粉砕時間（秒）	メモ
いりこ	標準粉末の場合	15	−	○	大きいものは頭と腹の部分をとる。フライパンで乾煎りするか、電子レンジで水分を飛ばし、充分に冷ましてから小さくちぎる。	10〜20	だし汁や、お料理のかくし味に
	さらさら粉末の場合	8	○	−			
乾燥わかめ	標準粉末の場合	15	−	○	約1〜2cm角に切る。	20〜30	ふりかけや、お茶漬けに
	さらさら粉末の場合	8	○	−	約1〜2cm角に切る。	30〜40	
大　豆		30	−	○	フライパンでよく乾煎りして、充分冷ましてから入れる。	30〜40	きな粉として和菓子に ワンポイント 空回りする場合はカップカバーを断続的に押して粉砕してください。（連続運転は1分以内）（P11参照）
いりごま		35	−	○	−	1	おひたしや白あえに
えびと海草と煮干しのふりかけ	煮干し	5	−	○	煮干しは大きいものは頭と腹の部分をとる。フライパンで乾煎りするか、電子レンジで水分を飛ばし、充分に冷まして小さくちぎる。焼きのりも小さくちぎる。乾燥わかめは約1〜2cm角に切る。	5	ふりかけや、おにぎりに ワンポイント お好みで各分量の比率を調節しても良いでしょう。
	桜えび	5					
	いりごま	5					
	焼きのり	1					
	乾燥わかめ	5					



緑　茶

材 料
標準粉末の場合（ミキサーカップ使用）
緑茶葉･･･30g
さらさら粉末の場合（ミルカップ使用）
緑茶葉･･･5g
下ごしらえ
茎の多いものは茎を取り除く。
粉砕時間
標準粉末の場合･･･5秒
さらさら粉末の場合･･･20〜30秒



かつおと鮭と煮干しのふりかけ

材 料
かつおぶし･･･3g
塩鮭･･･20g
煮干し･･･5g
作りかた
❶塩鮭は焼いてから身と皮と骨とに分けて冷ましておく。
❷煮干しは大きいものは頭と腹の部分をとる。フライパンで乾煎りするか、電子レンジで水分を飛ばし、充分に冷ます。
❸かつおぶし、煮干しと塩鮭の身と骨（皮はお好みで）をミキサーカップに入れ、5〜10秒粉砕する。

使いかた

※素材写真はイメージです。

ジュースメニュー

※ジュースメニューは、ミキサーカップを使用してください。
※氷は、家庭用冷蔵庫の製氷器で作った2.5cm角以下の角氷を使用し、他の材料より先に入れてください。

キャベツ・グレープフルーツジュース

材料 キャベツ…30g
グレープフルーツ…30g
グレープフルーツ絞り汁…80mL
はちみつ…小さじ1
角氷（2.5cm角）…2個

作りかた
❶キャベツは約1cm角に切る。
❷グレープフルーツは実のふくろと種を取り除き、30g分はそのまま入れ、残りの量は絞って、ジュースを取る。
❸材料全部をミキサーカップに入れ、約20秒かくはんする。

ワンポイント はちみつが上にたまる場合はカップカバーを断続的に押してかくはんしてください。（連続運転は1分以内）（P11参照）



パイナップル・グレープフルーツ・オレンジジュース

材料 パイナップル…60g
グレープフルーツ…40g
オレンジ…30g
はちみつ…小さじ1
角氷（2.5cm角）…2個

作りかた
❶パイナップルは約1cm角に切り、グレープフルーツ、オレンジは実のふくろと種を取り除く。
❷材料全部をミキサーカップに入れ、約30秒かくはんする。

ワンポイント はちみつが上にたまる場合はカップカバーを断続的に押してかくはんしてください。（連続運転は1分以内）（P11参照）

さつま芋ミルク

材料 さつま芋…30g
牛乳…80mL
黒砂糖（粉末タイプ）…大さじ1/2
角氷（2.5cm角）…2個

作りかた
❶さつま芋はゆでたものを皮をむいて約1cm角に切り、冷ましておく。
❷材料全部をミキサーカップに入れ、約30秒かくはんする。

ワンポイント はちみつが上にたまる場合はカップカバーを断続的に押してかくはんしてください。（連続運転は1分以内）（P11参照）

キャベツ・りんご・パイナップルジュース

材料 キャベツ…30g
りんご…20g
パイナップル…20g
飲用ヨーグルト…80mL
角氷（2.5cm角）…2個

作りかた
❶キャベツ、パイナップル、りんごは約1cm角に切る。
❷材料全部をミキサーカップに入れ、約30秒かくはんする。

ミックスジュース

材料 バナナ…20g
りんご…10g
みかん（缶詰）…20g
黄桃（缶詰）…20g
牛乳…40mL
みかんの缶詰の汁…大さじ1
黄桃の缶詰の汁…大さじ1
角氷（2.5cm角）…2個

作りかた
❶バナナ、りんごは薄切りにし、黄桃は約1cm角に切る。
❷材料全部をミキサーカップに入れ、約30秒かくはんする。



にんじん・りんごジュース

材料 にんじん…30g
りんご…30g
牛乳…70mL
はちみつ…小さじ1/2
レモン汁…小さじ1/2
角氷（2.5cm角）…2個

作りかた
❶にんじん、りんごは約1cm角に切る。
❷材料全部をミキサーカップに入れ、約30秒かくはんする。

ワンポイント はちみつが上にたまる場合はカップカバーを断続的に押してかくはんしてください。（連続運転は1分以内）（P11参照）



ピーマンジュース

材料 ピーマン…25g
キャベツ…25g
飲用ヨーグルト…100mL
角氷（2.5cm角）…2個

作りかた
❶ピーマン、キャベツは約1cm角に切る。
❷材料全部をミキサーカップに入れ、約20秒かくはんする。

小松菜・りんごジュース

材料 小松菜…20g
りんご…30g
牛乳…70mL
はちみつ…小さじ1/2
レモン汁…小さじ1/2
角氷（2.5cm角）…2個

作りかた
❶小松菜は小さくちぎり、りんごは約1cm角に切る。
❷材料全部をミキサーカップに入れ、約30秒かくはんする。

ワンポイント はちみつが上にたまる場合はカップカバーを断続的に押してかくはんしてください。（連続運転は1分以内）（P11参照）



バナナジュース



材料 バナナ…40g
牛乳…80mL
黒砂糖（粉末タイプ）…小さじ1
角氷（2.5cm角）…2個

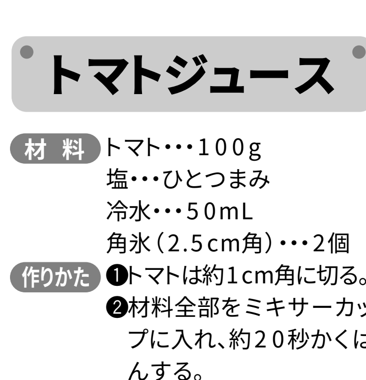
作りかた
❶バナナは薄切りにする。
❷材料全部をミキサーカップに入れ、約30秒かくはんする。

ワンポイント 黒砂糖が上にたまる場合はカップカバーを断続的に押してかくはんしてください。（連続運転は1分以内）（P11参照）

豆乳いちごジュース

材料 いちご…20g
豆乳…50mL
牛乳…20mL
オリゴ糖…大さじ1
レモン汁…小さじ1/2
角氷（2.5cm角）…2個

作りかた
❶いちごは4等分ほどに切る。
❷材料全部をミキサーカップに入れ、約20秒かくはんする。



トマトジュース

材料 トマト…100g
塩…ひとつまみ
冷水…50mL
角氷（2.5cm角）…2個

作りかた
❶トマトは約1cm角に切る。
❷材料全部をミキサーカップに入れ、約20秒かくはんする。



ジュースメニュー

アロエジュース

材 料 アロエシロップ漬け･･･30g
グレープフルーツ･･･30g
パイナップル･･･30g
飲用ヨーグルト･･･70mL
オリゴ糖･･･大さじ1/2
角氷（2.5cm角）･･･2個

作りかた
❶アロエ、パイナップルは約1cm角に切り、グレープフルーツは実のふくろと種を取り除く。
❷材料全部をミキサーカップに入れ、約30秒かくはんする。

抹茶ジュース

材 料 抹茶･･･小さじ1
牛乳･･･80mL
豆乳･･･60mL
黒砂糖（粉末タイプ）･･･大さじ1/2
角氷（2.5cm角）･･･2個

作りかた 材料全部をミキサーカップに入れ、約20秒かくはんする。

ワンポイント 黒砂糖が上にたまる場合はカップカバーを断続的に押してかくはんしてください。（連続運転は1分以内）（P11参照）



ウエットメニュー

ごはん（おかゆ風）

材 料 ごはん（冷めたもの）･･･60g
水･･･100mL

作りかた 材料全部をミキサーカップに入れ、約5秒かくはんする。

白身魚のすりつぶし

材 料 かれい（またはその他の白身魚）･･･50g
だし汁･･･大さじ2

作りかた
❶鍋にかれいと浸るくらいの水を入れて、火が通るまで加熱する。
❷❶を細かくほぐし、冷ます。
❸材料全部をミキサーカップに入れ、10〜20秒かくはんする。

ワンポイント 離乳食の場合はかくはん後、別容器に移して加熱殺菌してください。

いもがゆ風

材 料 ごはん（冷めたもの）･･･50g
さつま芋･･･10g
水･･･100mL

作りかた
❶さつま芋はゆでたものを冷ましてから皮をむいて、約2〜3cm角に切る。
❷材料全部をミキサーカップに入れ、約5秒かくはんする。

ごまだれ

材 料 白ごま･･･大さじ4
しょう油･･･大さじ1
砂糖･･･大さじ1
みりん･･･大さじ1
だし汁･･･大さじ4
酢･･･小さじ1/2

作りかた 材料全部をミキサーカップに入れ、約20秒かくはんする。

生パン粉

材 料 食パン･･･20g

作りかた 食パンを小さくちぎってミキサーカップに入れ、約5秒かくはんする。

ワンポイント 細かくならないときはP11の要領でカップカバーと本体を両手で上下にはさみ、かるく振りながらかくはんしてください。

フレンチドレッシング

材 料 サラダ油･･･50mL
酢･･･100mL
レモン汁･･･小さじ1
塩･･･少々
こしょう･･･少々

作りかた 材料全部をミキサーカップに入れ、約10秒かくはんする。

ウエットメニュー

クリームシチュー

材 料 鶏肉･･･10g
玉ねぎ･･･20g
にんじん･･･10g
じゃがいも･･･10g
牛乳･･･50mL
コンソメスープ･･･200mL
サラダ油･･･少々
ルー（小麦粉5g、バター5g、牛乳50mL）

作りかた
❶鍋に薄くサラダ油を引き鶏肉、玉ねぎ、にんじん、じゃがいもを入れて炒める。
❷❶の中にコンソメスープを入れて煮込む。
❸別の鍋にバターを溶かし、小麦粉を焦げつかないように入れてから徐々に牛乳を入れてルーを作る。
❹❷に❸を入れて混ぜ合わせ、さらに牛乳を入れて煮込む。
❺煮立ったら、火を止め充分冷まし、ミキサーカップに入れ、10〜20秒かくはんする。

ホイップクリーム

材 料 生クリーム･･･100mL
砂糖･･･大さじ1/2
バニラエッセンス･･･少々

作りかた 材料全部をミキサーカップに入れてかくはんする。

かくはん時間
- 動物性乳脂肪分40〜45%なら3〜5秒
- 植物性乳脂肪分40〜45%なら30〜40秒

ご注意
●ミキサーカップ、カップ台はよく洗い、水分、油分がついていない乾燥した状態で使用してください。水分、油分が残っているとうまくできません。
●時間をかけすぎると分離してしまいますのでご注意ください。

黒ごまマヨネーズ

材 料 卵黄･･･1個分
酢･･･大さじ2
サラダ油･･･125mL
塩･･･少々
こしょう･･･少々
黒ごま･･･大さじ1

作りかた （ミキサーカップを使用）
❶サラダ油、黒ごま以外の材料を入れて約10秒かくはんする。
❷サラダ油1/3の量を加えて約5秒かくはんする。
❸次に残りの1/2のサラダ油を加えて約5秒かくはんする。
❹残りのサラダ油と黒ごまを加えて約10秒かくはんする。



ご注意
●ミキサーカップ、カップ台はよく洗い、水分、油分がついていない乾燥した状態で使用してください。水分、油分が残っているとうまくできません。
●保存期間は、冷蔵庫に入れて、1週間以内に食べきってください。

ワンポイント
●でき上がりの目安はほぼ白に近いベージュ色で、泡立て器ですくいあげることができる固さになっている事が目安です。
●黒ごまを加えないでかくはんすると普通のマヨネーズができあがります。

かぼちゃ&野菜スープ

材 料 かぼちゃ･･･50g
たまねぎ･･･10g
キャベツ･･･10g
にんじん･･･10g
だし汁･･･100mL

作りかた
❶かぼちゃは種を取り、皮をむいて約2〜3cm角に切る。
❷たまねぎ、にんじんは皮をむき、薄切りにする。
❸キャベツは約1cm角に切る。
❹鍋にだし汁を入れて火にかけ、❶❷❸を加えて柔らかくなるまで煮る。
❺❹が柔らかくなったら火からおろして冷まし、ミキサーカップに入れ、約10秒かくはんする。

ワンポイント 離乳食の場合はかくはん後、別容器に移して加熱殺菌してください。



かぼちゃペースト

材 料 かぼちゃ･･･100g
だし汁･･･50mL

作りかた
❶かぼちゃは種を取り除いて適当な大きさに切り、ゆでる。冷ましてから皮をむいて約2〜3cm角に切る。
❷❶とだし汁をミキサーカップに入れ、10〜20秒かくはんする。

4 お手入れのしかた



●クリーニング後は、差し込みプラグを抜く。
また、ぬれた手で差し込みプラグの抜き差しをしない。
●カッターは鋭利なので、直接手を触れないよう注意してお手入れする。



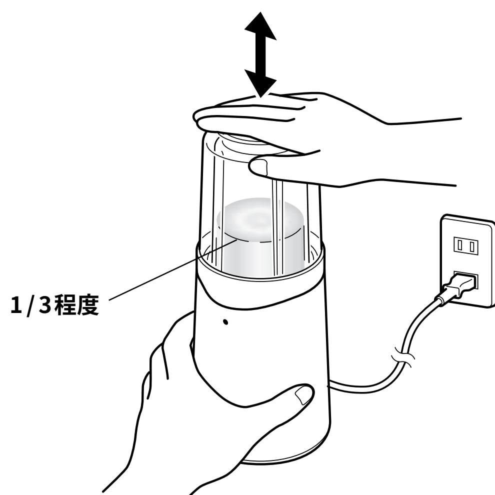
●台所用合成洗剤（食器用・調理器具用）以外（シンナー・クレンザー・漂白剤・化学ぞうきん・金属たわし・ナイロンたわしなど）は使わないでください。
●ミキサーカップ・ミルカップ・カップ台・パッキンの煮沸消毒以外に、40℃以上のお湯を使わないでください。
また、食器洗浄機や食器乾燥器などの使用はしないでください。変形するおそれがあります。
●お手入れの後は、各部を正しい位置にセットしてください。（P6・8～10参照）

●煮沸するときは、下記の点に注意してください。

- ミキサーカップ・ミルカップ・カップ台・パッキン以外は煮沸しないでください。
- 必ず水の中にミキサーカップ・ミルカップ・カップ台・パッキンを入れて沸とうさせてください。沸とう中のお湯の中に後から入れると、急激な温度変化により破損するおそれがあります。
- 鍋から取り出した際、水をかけて冷まさないでください。
- 降下・上昇の温度差が40℃以上の急激な冷却や加温はしないでください。煮沸後すぐに取り出すと、室温との温度差により破損してけがをするおそれがあります。
- 煮沸消毒後は、充分に冷まし乾燥させてからご使用ください。

1 ミキサーカップ（ミルカップ）をクリーニングする

①ミキサーカップ（ミルカップ）に、水またはぬるま湯（39℃以下）を1/3程度入れる。
②少量（数滴）の台所用合成洗剤を加える。
③P8～10の要領で、約10秒運転した後、水（ぬるま湯）をすてる。



2 差し込みプラグを抜いて、電源コードを収納する

※電源コードの収納のしかたは、P6を参照してください。

3 部品をはずし、お手入れする

※はずしかたは、P6・10を参照してください。

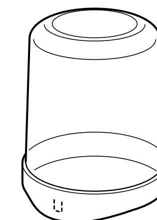
※洗剤は、うすめた台所用合成洗剤（食器用・調理器具用）をご使用ください。

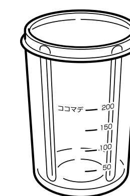
カップカバー・ミキサーカップ・ミルカップ・カップ台・パッキンのお手入れ

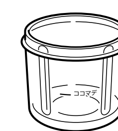
流し洗いができます。
①水またはぬるま湯（39℃以下）で、やわらかいスポンジで流し洗いをする。

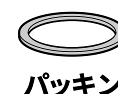
※カッターは、付属のヘラつきブラシなどで洗ってください。











※パッキンは、にんじん・葉菜類の色素が付着して変色し、洗っても取れにくい場合がありますが、ご使用の品質に支障はございません。



カッターを洗うときは、必ずヘラつきブラシなどを使い、直接手を触れないよう注意してください。



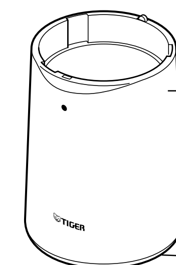
②乾いた布で水分をふき取り、充分に乾燥させる。

本体・底板のお手入れ

乾いた布でふく。
汚れが落ちにくい場合は、布を水に浸し、かたくしぼってふいた後、乾いた布でふく。



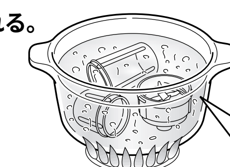
本体・底板は水につけないでください。



煮沸消毒のしかた（ミキサーカップ・ミルカップ・カップ台・パッキンのみ）

煮沸時間	沸とう後3分

ミキサーカップ・ミルカップ・カップ台・パッキンは、煮沸消毒できます。
①P18・19の要領でミキサーカップ・ミルカップ・カップ台・パッキンを洗う。
②清潔な鍋に水を入れ、ミキサーカップ・ミルカップ・カップ台・パッキンを入れる。
③鍋を加熱し、沸とう後3分程度で加熱をやめる。
④鍋の火を止め、しばらく鍋の中でそのまま放置する。
すぐに取り出さず、お湯がぬるま湯程度まで冷めたころに取り出して乾燥させる。



故障かな?と思ったら

修理を依頼する前に、次の点をお調べください。
下記の点検・処置をしても改善されないときは、お買い上げの販売店にご相談ください。

⚠ 警告	修理技術者以外の人は、分解したり修理をしない。

こんなときは	ここを確認して	こう処置してください	参照ページ
運転しない	差し込みプラグが抜けていませんか。	差し込みプラグをコンセントに確実に差し込んでください。	2・9
	カップカバーのスイッチ突起が破損していませんか。	スイッチ突起が破損していると運転しません。お買い上げの販売店にご相談ください。	9・21
	カップカバーのセット位置がずれていませんか。	正しくセットしてください。	9
	カップセットが、本体に正しく確実にセットされていますか。	カップセットが、本体に正しく確実にセットされていないと、運転しません。正しく確実にセットしてください。	9
	材料が引っ掛かっていませんか。	材料を全て取り出し、入れ直してください。	8〜11
	安全装置が作動していませんか。	Ｐ11の要領でリセットしてください。	
使用中に運転が停止する	最大連続使用時間(1分)を超えて使用していませんか。	連続運転は1分以内にし、くり返し使用する場合は30分以上間隔をあけてから使用してください。	4・7・10
	調理できない材料が入っていませんか。	安全装置の働きで、故障ではありません。調理できない材料を取り除き、Ｐ11の要領でリセットしてください。	6〜11
	材料が多くありませんか。	安全装置の働きで、故障ではありません。 材料を減らし、Ｐ11の要領でリセットしてください。	6〜11
	カッターのまわりに材料の繊維質などが引っかかっていませんか。	付着している繊維質などを取り除いてください。	8〜11
	調理物の水分が少なくありませんか。	水分を追加してください。	8〜10
振動が大きい	材料が大きすぎませんか。	材料を細かくしてください。	7〜10
	材料が多くありませんか。	材料を減らしてください。	6〜10
調理物がもれる	ミキサーカップ(ミルカップ)がカップ台に正しく確実にセットされていますか。	正しく確実にセットしてください。	6・8
	パッキンが取りつけられていますか。	パッキンを取りつけてください。	6・8
	材料を最大容量を超えて、入れていませんか。	最大容量以下でご使用ください。	5・8
空回りする、材料全体が細かくならない	Ｐ11の要領で処置してください。		

消耗部品について

パッキンは消耗部品です。使いかたによって差がありますが、ご使用にともなって傷んできます。
汚れや破損がひどくなったときは、新しいパッキンと交換(有償)してください。
また万一、ミキサーカップ(ミルカップ)が破損した場合や、保存器として保存用ふたとともにご入用の場合は、部品として別売りもいたしておりますので、お買い上げの販売店にお問い合わせのうえ、お買い求めください。

仕様

電源	消費電力	定格時間	回転数(約)	カップ容量		外形寸法(約cm)		質量(約kg)	コードの長さ(約m)
				ミキサーカップ	ミルカップ	直径	高さ		
100V 50-60Hz	230W	1分	20000回/分	200mL	70mL	11	26.5	1.4	1.5